



Prima i bambini

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.
Nach Lust und Laune wählen können.
Zum pauschalen Preis von 15 Franken.
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.
Getränke sind nicht inbegriffen.

Primi passi

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi

| | |
|--|----|
| Parmaschinken Cavazzuti, 22 Monate gereift | 22 |
| mit Büffelmozzarella | 26 |

Mozzarella di bufala con pomodorini datterini e basilico ^v

| | |
|--|----|
| Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum | 18 |
|--|----|

Hausmarinierter Lachs

| | |
|--------------------|----|
| mit Dill-Senfsauce | 16 |
|--------------------|----|

Carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano reggiano

| | | |
|--|----|----|
| Rindscarpaccio mit Parmesansplittern und Zitrone | 19 | 29 |
|--|----|----|

Rindstatar (Swiss Bio)

| | |
|---------------------------------------|----|
| nach Ihrem Wunsch am Tisch zubereitet | 34 |
|---------------------------------------|----|

Minestra

Minestrone ^{v+}

| | |
|--------------------------|----|
| italienische Gemüsesuppe | 11 |
|--------------------------|----|

La nostra passione

Spaghetti National

mit Rindsfiletwürfeln, Knoblauch, Peperoncini und Basilikum

34

Hausgemachte Ricotta-Gnocchi ^v

mit sautierten Eierschwämmchen und Salbeibutter

20 30

Dall'orto

Zucchetti-Zitronenrisotto ^{v+}

mit frischem Rucola

28

Sapore di mare

Wolfsbarschfilet

mit sommerlicher Caponata

44

Fischteller mit Thunfisch, Wolfsbarsch, Lachs und Riesencrevetten

wahlweise mit Blattsalat oder Beilage nach Wahl

51

Carne

Rindsentrecôte (180 g) Café de Paris

dazu Pommes frites und buntes Gemüse

46

Züri Geschnetzeltes

Kalbfleisch an Pilzrahmsauce oder «das Original» mit Kalbfleisch und Kalbsnierli, Rösti

43

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Preiselbeeren und Pommes frites

44

Rindsfilet-Gulasch Stroganoff

mit Tagliatelle

43

v vegetarisch

v+ vegan

Kunst im National

Liebe Gäste

**Erfreuen Sie sich im National.
An Gemälden und Skulpturen.
Verschiedener Künstlerinnen und Künstler.
So unter anderen:**

Cuno Amiet
Albert Anker
René Auberjonois
Otto Charles Bänninger
Rolf Brem
Geo Bretscher
Trudi Demut
Daniel Enkaoua

Hanny Fries
Hermann Hesse
Hans Hunold
Hans Josephsohn
Heinrich Müller
Otto Müller
Johan Peter Pernath
Anna Sägesser

Walter Sautter
Gottardo Segantini
Gustav Spörri
Carlotta Stocker
Hans-Jörg Studer
Varlin
Barbara Wolf von Babo
Martin Ziegel Müller

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

In der Küche

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi
Olio extra vergine di oliva italiano – Covan
Grana Padano

Am Tisch

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia
Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi
Grana Padano in der Käseraffel

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.